

## ENTRÉES

### L'HUÎTRE DE L'ÉTANG DE THAU AU VERT

mouillette de pain brioché au seigle et caviar gros grains.

### LE POIREAU DU JARDIN – *cuit en croûte*

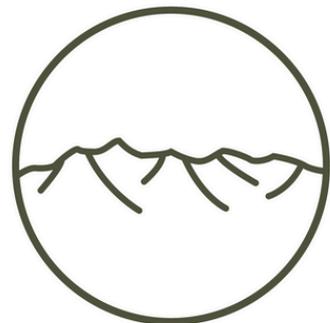
le poireau du jardin cuit en croûte de drêche, petite lotte fumée et vinaigrette houblonnée.

### MAQUEREAU DE MÉDITERANNÉE – *ivre*

kimchi de carotte et fenouil au piment doux.  
Glace à la crème d'arêtes et tagète.

### LA SAINT JACQUES - *la noix croustillante*

sarrasin, céleri-rave et poire pochée au vin d'orange.  
Velours des barbes au verjus.



## PLATS

### RAVIOLES COCHONNAILLES

truffe noire de Richerenches et son jus.  
supplément de 25€ par personne

### LA TRUITE DE L'ISLE SUR LA SORGUE – *confite à l'huile d'olive*

sauce Dugléré moderne et shiso rouge.

### LE MÉDAILLON DE RÂBLE DE LAPIN FERMIER – *farcé aux châtaignes*

chicorée pain de sucre braisée, coing confit au poivre.  
Velouté de cuisses de lapin aux champignons.

### LE PIGEONNEAU DE SARRIANS – *cuit à l'étouffée*

jus de salmis, betterave tapée.

### LE ROUGET BARBET – *soyeux*

chou kale au gras.  
Salmis de seiches, câpres et olives.

## FROMAGES

### NOTRE SÉLECTION

Nos fromages de chèvre des Alpilles affinés sur place  
et par nos soins  
16€ par personne

## DESSERTS

### CHOCOLAT MADONG – *en chaud-froid*

céleri-rave, céleri-branche et citron jaune.  
Huile d'olive fruitée et vanille de Madagascar.  
supplément de 25€ par personne pour l'ajout de truffe noire  
de Richerenches

### LE GÂTEAU SOUFLÉ AUX MARRONS

glace au miel du Domaine et sauce Amlou.

### LA CLÉMENTINE D'AUREILLE

gâteau roulé au riz de Camargue safrané  
et salade de mâche.

### EN TROIS SERVICES

pour le déjeuner,  
90 €  
accord mets et vins  
Classique : 50€  
Prestige : 110€

### EN QUATRE SERVICES

125 €  
accord mets et vins  
Classique : 65€  
Prestige : 150€

### EN CINQ SERVICES

180 €  
accord mets et vins  
Classique : 80€  
Prestige : 190€



### MENU VÉGÉTAL\*

à découvrir sur la carte  
145 €

Accord mets et thés : 60€

*\*pour l'ensemble de la table*